

WÜRSTCHEN- INDUSTRIE





WIR VERSTEHEN WAS VON WÜRSTCHEN

Als Produzent von abgedrehten Produkten sehen Sie sich neuen Anforderungen und großen Herausforderungen gegenüber. In einem ausgeprägten Wettbewerbsumfeld geht es darum, sich mit seinem Angebot und seinen Produktideen zu differenzieren: Alles dreht sich im wahrsten Sinne des Wortes um das Würstchen und um seine Besonderheit gegenüber anderen im Markt erhältlichen Produkten.

Während früher häufig Anpassungen an bestehende Produkte für mehr Variantenvielfalt die Kunden begeisterten, braucht es heute ganz neue, abgewandelte Produktideen. Trend- und Snack-Produkte, aber

auch alternative Essgewohnheiten erweitern die Zielgruppen auf Seiten der Endverbraucher.

Sie wollen Ihre Kunden langfristig an sich binden und Listungsperioden im Handel mit überzeugenden Angeboten verlängern und erweitern?

Um all diese Aufgabenstellungen meistern zu können ist es wichtig, Produktionstechnik einzusetzen, die große Flexibilität und fast unbegrenzte Erweiterungsmöglichkeiten bietet.

Die Produktvielfalt, die mit VEMAG Würstchenlinien abgedeckt werden kann, ist nahezu unerschöpflich. Durch

einfache Einstell- und Umrüstarbeiten machen Sie Ihre Produktionslinie zum Alleskönner. Und sollte es zu einem Bedarf kommen, der mit der installierten Technik nicht abzudecken ist, bietet Ihnen das modulare Maschinenprogramm der VEMAG Maschinenbau GmbH ganz sicher ein sehr einfach zu integrierendes Vorsatzgerät: Schnell und simpel angeschlossen, sichert es Ihnen umgehend und vom ersten Tag an mehr Verlässlichkeit für Ihr Lieferversprechen. Alles für Ihren anspruchsvollen Kunden.

Wir freuen uns, Ihre Aufgaben mit Ihnen lösen zu dürfen, denn wir sind mit Herz und Seele Würstchenspezialisten. Und wir leben Ihre Produkte!

INHALT

- 4** Endlose Vielfältigkeit der Produkte
- 6** Effizienz und Präzision
- 8** Füllen
- 10** Wolfen und Separieren
- 12** Darmaufziehen und Darmwechsel
- 13** Portionieren und Abdrehen
- 14** Trennen und Ablegen von Würstchen
Gruppieren und Einlegen
- 16** Flexibles Aufhängen von
Würstschlaufen
- 18** Das VEMAG Baukastenprinzip
für maximale Flexibilität
- 20** Unsere Maschinen und
was sonst dazugehört
- 22** Ihr Vorteil durch gemeinsame Stärke
- 26** So gut wie keine andere:
die VEMAG Förderkurve
- 28** Maschinenanalyse und Produktionsplanung
mit Smart Link 4.0
- 30** VEMAG: Ihr verlässlicher und
kompetenter Partner

ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

ENDLOSE VIELFÄLTIGKEIT DER PRODUKTE

Die Würstchenindustrie produziert weltweit unzählige Wurstsorten, die sich in Herstellung, Zusammensetzung, Aussehen und Geschmack unterscheiden. Ständig kommen neue Kreationen hinzu.

Mit VEMAG sind Ihrer Freiheit in der Herstellung keine Grenzen gesetzt. Mit unserem flexiblen und modularen Maschinenprogramm können Sie Ihr Produktportfolio jederzeit erweitern: Von Wienern über moderne Rohwurst-Snackprodukte bis hin zu Würstchen in Alginathülle. Die Produktionsmöglichkeiten bieten eine fantastische Auswahl.

Klassische Würstchenware:

- Frankfurter
- Wiener
- Bockwurst
- Cocktailwürstchen
- Weißwürste
- Hot Dog Würstchen
- Rohwurst
- Mettenden, Pfefferbeisser
- Frische Bratwurst



Internationale Spezialitäten

- Italienische Qualitätsprodukte wie Salametti
- Französische Bratwürste wie z.B. Chipolata oder Merguez
- Polnische Mini-Kabanossi
- Russische Sosiski und Sardelki
- Chinesische Reiswurst oder High-Temperature Sausage
- Spanische Chorizo Snacks bis zu Fuet
- Englische Breakfast Sausage
- American and Italian Brats uvm.



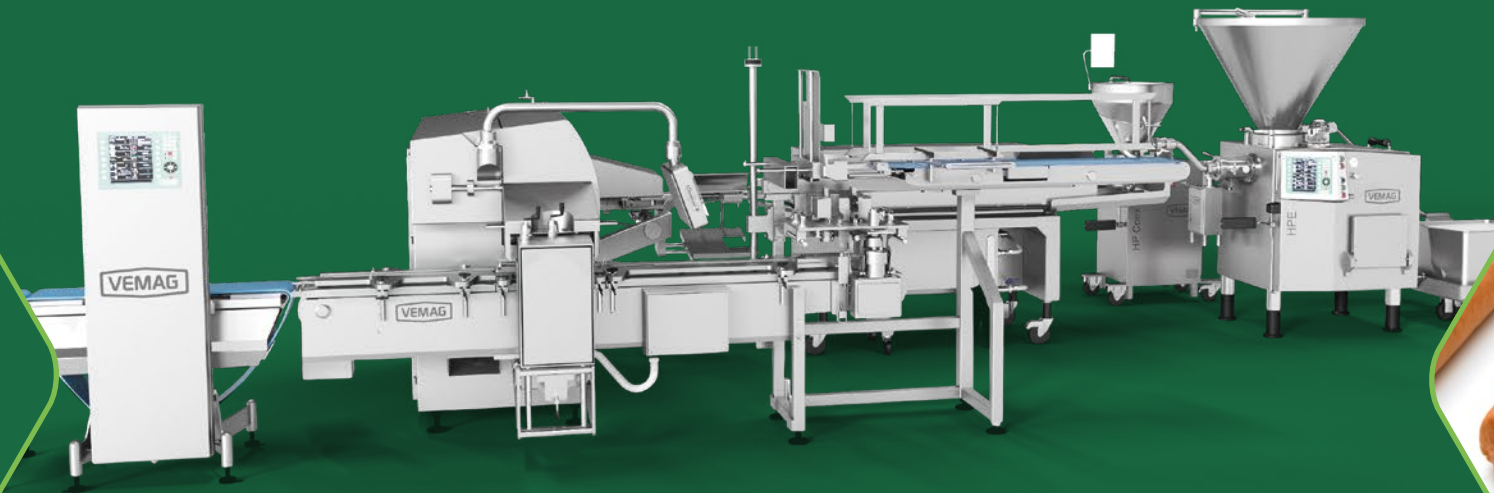
EFFIZIENZ UND PRÄZISION

EFFIZIENZ UND PRÄZISION

Ihre vielfältigen Möglichkeiten in der Verarbeitung.

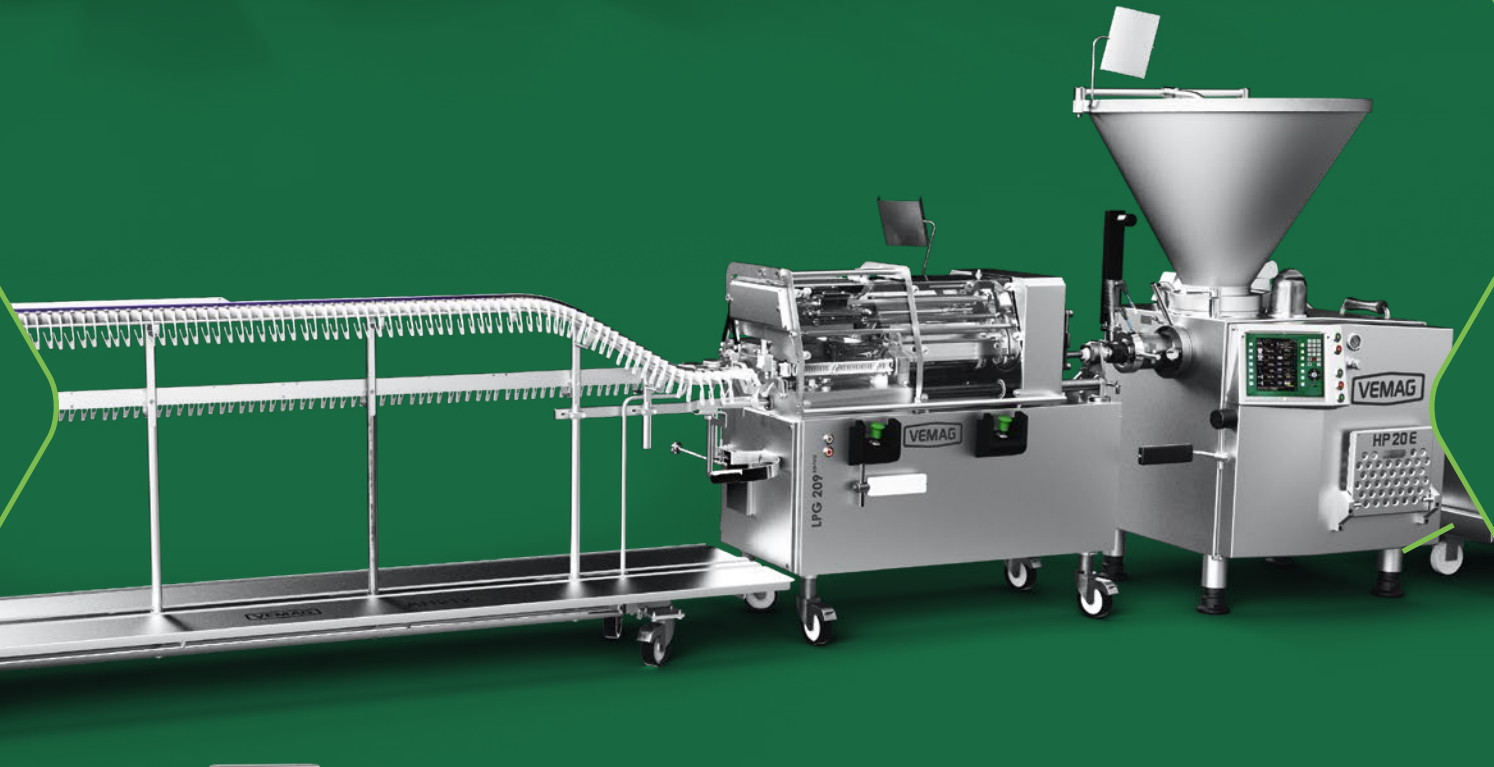
Ablegen

Effizientes Ablegen von Würstchen in individuell wählbarer Anzahl und Gruppen, z.B. in Trays oder Tiefziehverpackungen



Aufhängen

Optimale Beladung von Rauchstöcken unterschiedlicher Länge durch schnellste Anpassung der Wurstschlaufen und Hakenabstände



Trennen

Sicheres Trennen und Vereinzeln von abgedrehten Produkten dank der optimierten VEMAG Schnitttechnologie



Füllen

Schonende Behandlung der Rohstoffe und ein gleichmäßiger Füllstrom sorgen für höchste Produktqualität und eine perfekte Weiterverarbeitung

Wolfen und Separieren

Kompakteste Füllwolftechnologie im Markt mit direktem und geradlinigem Produktfluss für weniger Verschmierung bei langfristig perfekt kontrolliertem Druck

Darmaufziehen und Darmwechsel

Halb- oder vollautomatischer Darmwechsel für beste Darmausbeute im Produktionsprozess



Portionieren und Abdrehen

Hohe Reproduzierbarkeit der Ergebnisse für ein einheitliches Produktbild dank führender Abdrehtechnologie von VEMAG (z.B. Abteilmäße)



FÜLLEN

Zuführung – Einlauf – Förderwerk – Auslauf: Jeder Füllschritt individuell anpassbar für Ihr einzigartiges Produkt.

Der Füllprozess spielt bei der industriellen Produktion von Würsterzeugnissen eine wichtige Rolle. Verschiedene Parameter wie Geometrie, Bauteilgröße und Funktion haben vom Trichter bis zum Auslauf Einfluss auf wesentliche Produktmerkmale. Sie bestimmen, welche Eigenschaften Ihr Produkt haben soll und wir passen unsere Maschine voll und ganz an Ihre Anforderungen an. So erreichen Sie perfekte Gewichtsgenauigkeit Ihrer Produkte, eine drastische Reduzierung des Give-Away und sparen so wertvolle Ressourcen und Kosten ein. Ein kontinuierlicher Produkteinzug, eine konstante und starke Vakuumleistung sowie ein schonendes Fördern des Füllguts gewährleisten eine perfekte Beschickung

aller nachgeschalteten Vorsatzgeräte und automatisierten Linienlösungen mit erstklassiger Produktqualität.

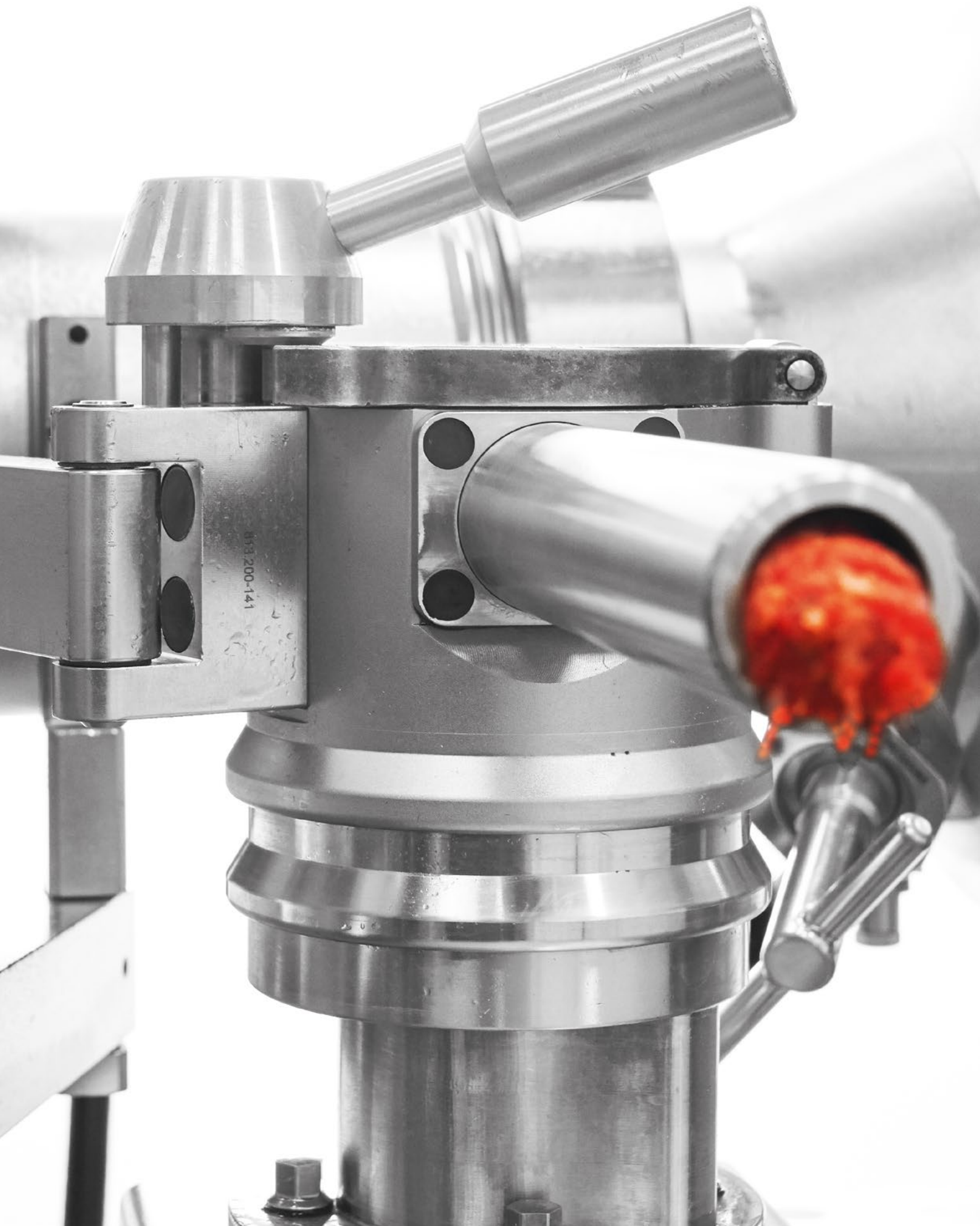
Unsere leistungsstarken Vakuumfüllmaschinen transportieren Ihre Rohstoffe besonders schonend auf kürzestem Weg und mit geringer Verweildauer. So werden Lufteinschlüsse und Verschmierungen verhindert, Restmengen minimiert und perfekte Hygiene garantiert.

Ihre Vorteile

- Exzellente Produktqualität
- Schonende Verarbeitung
- Verringerung des Give-Away und daraus resultierende Kostenersparnis
- Perfekte Anpassung und Optimierung für Ihre Produkte

VEMAG Fülltechnik für Produkte nach Ihren Vorstellungen





WOLFEN

Schonende Zerkleinerung für ein optimales Produktbild.

Mit VEMAG Maschinen erreichen Sie eine gleichmäßige Körnung, exzellente Farbgebung und eine klare Struktur für ein perfektes Produktbild. Die Qualität Ihres Rohstoffs steht bei uns immer an erster Stelle: Während des Wolfvorgangs wird Wärmeentwicklung vermieden und der für die Anwendung optimal angepasste Durchmesser des Wolfs verhindert Druckaufbau und somit Veränderungen in der Produkttextur.

Die extrem kurze und direkte Produktführung der VEMAG Füllwolftechnologie ohne Kurven und Verwirbelungen garantiert hygienische Produkte auf höchstem Qualitätsniveau. Dabei ist eine optimale Temperaturkonstanz gewährleistet. Für besonders kritische Produkte erlaubt die VEMAG Füllwolftechnologie ein problemloses Füllen auch sehr kalter und steifer Massen.

Ihre Vorteile

- Gerade Produktführung ohne Toträume, in denen sich Restmengen ansammeln können. Dies garantiert eine einwandfreie Hygiene, weniger Druck und bessere Produkte
- Klare Körnung und ansprechende Farbe des Endproduktes
- Hoher Standardisierungsgrad

SEPARIEREN

Sicheres Entfernen von unerwünschten Partikeln für höchste Qualität.

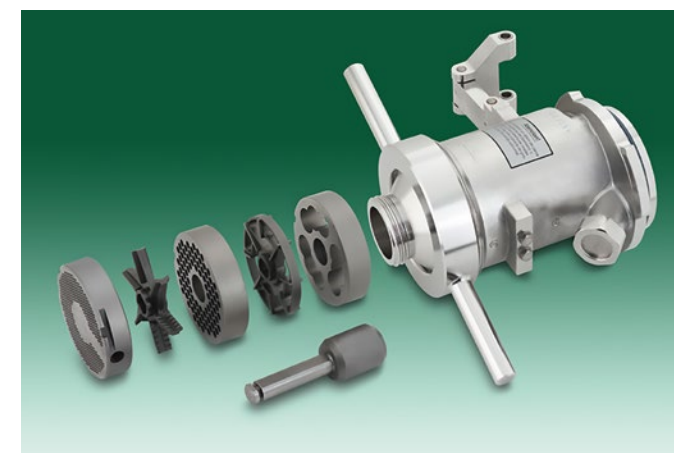
Bei der Herstellung Ihrer Produkte werden unerwünschte Bestandteile wie Knochen, Knorpel und Sehnen separiert, um einen unbedenklichen Rohstoff zu erzeugen, der sofort weiterverarbeitet werden kann. Somit wird Produktsicherheit und eine exzellente Beschaffenheit Ihres Produktes gewährleistet.

Die VEMAG Separiertechnologie erlaubt mit separater Fördertechnik perfekte und reduzierte Separiergewichte, dadurch weniger Give-Away und verlängerte Standzeiten in Ihrer Produktion.

Ihre Vorteile

- Aufwertung der Rohstoffe
- Effiziente Verarbeitung: vereinfachte Produktvorbereitung, verkürzte Prozess-Schritte
- Erstklassige Produktqualität und verlässliche Produktsicherheit
- Effiziente Verarbeitung in kontinuierlichen Linienlösungen möglich

Mehr Effizienz: Rohstoffe werden auf kurzem Weg verarbeitet



DARMAUFZIEHEN UND DARMWECHSEL

Sie produzieren Würstchen und möchten Darmwechselzeiten reduzieren? Sie möchten Ihren Ausstoß erhöhen und suchen eine wirtschaftliche Lösung, die sich rechnet? Ein einfacher und schneller Darmwechsel reduziert die Nebenzeiten und trägt somit zur Produktivitätssteigerung bei.

Darmaufziehen und Darmwechsel sind mit VEMAG Maschinen besonders stabil und sicher. Das einzigartige VEMAG Greifer-Prin-

zip sorgt für eine optimale Positionierung der Därme am Abdrehrrohr und eine Stabilisierung der Darmraupe während der Beladung. So verhindern Sie Fehlbeladungen und ein Abknicken der Därme. Ein integrierter Servo-Darmschieber unterstützt die Abdrehfunktion zusätzlich und sorgt für einen gleichmäßigen und schonenden Vortrieb der Darmraupe, für exakt abgedrehte Würstchen.

Ihre Vorteile

- Sehr schnelles und sicheres Aufziehen der Hüllen
- Deutliche Reduzierung der Darmwechselzeiten
- Erhöhung des effektiven Outputs: Spürbar erhöhte Netto-Tonnagen pro Stunde

Das VEMAG Greifer-Prinzip für eine Stabilisierung während des Darmaufziehens



PORTIONIEREN UND ABDREHEN

Gleiche Länge, gleiches Gewicht, gleiches Kaliber: Unsere Maschinen zum Portionieren und Abdrehen erzielen eine besonders hohe Reproduzierbarkeit der Ergebnisse für ein einheitliches Produktbild und höchste Gewichtsgenauigkeit – unabhängig davon, welchen Darm Sie verarbeiten. Intelligente Sensorik erkennt nicht nur Darmenden und -platzer, sondern ermöglicht auch die perfekte Synchronisation

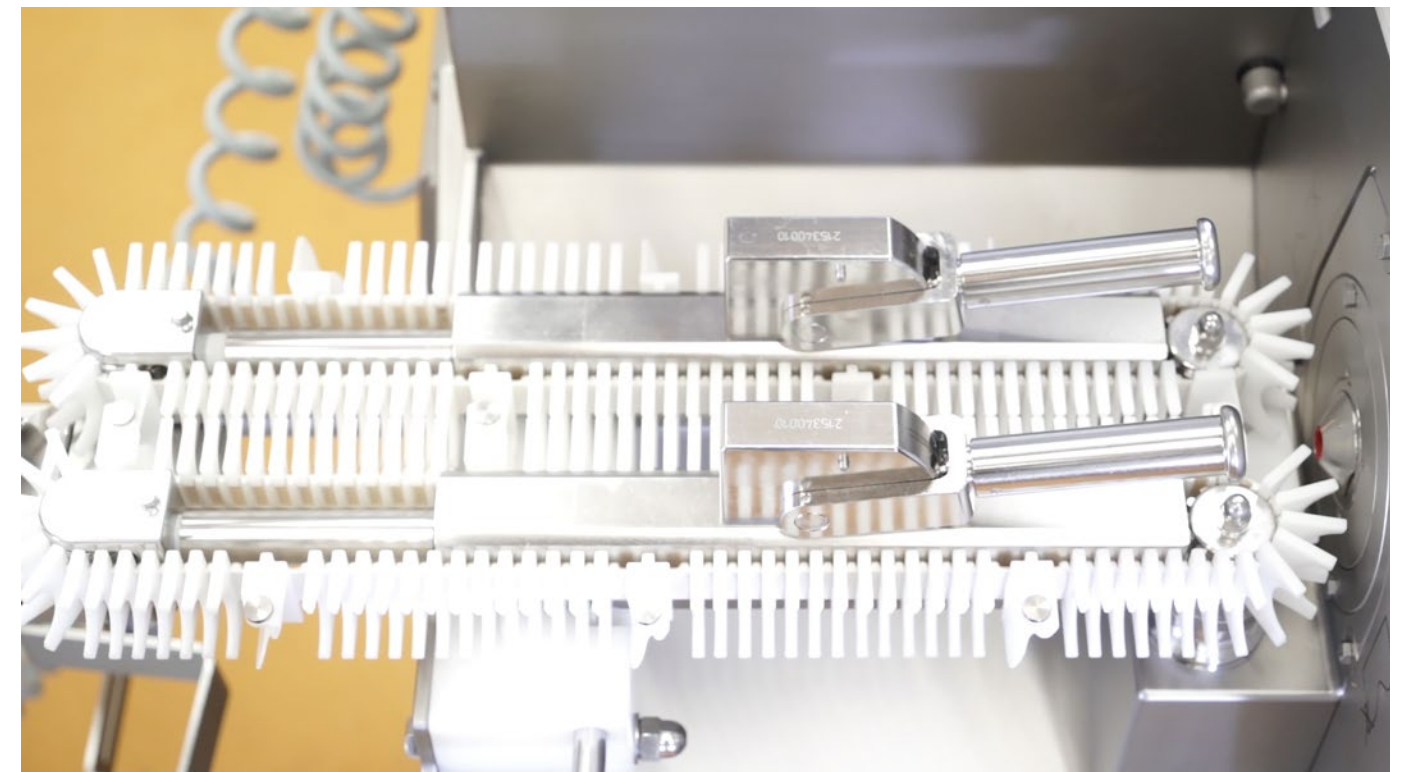
zwischen Abdreheinheit und Füllprozess. Dies ermöglicht kontinuierliches Arbeiten mit Höchstgeschwindigkeit.

Der gesamte Füll- und Abdrehprozess verläuft außerordentlich ruhig und gleichmäßig, der Darm wird nicht belastet. Selbst empfindlichste Saitlinge können problemlos abgedreht werden.

Ihre Vorteile

- Vollständig automatisiertes Abdrehen eliminiert manuelles Eingreifen
- Höhere Ausbeute durch Längengenauigkeit und schonende Verarbeitung
- Reduzierung von Rework durch darmschonendes Abdrehprinzip
- Reduzierung des Give-Away durch höchste Gewichtsgenauigkeit und intelligente Sonderfunktionen wie Portionsausgleich

Sensorgesteuerte Abteilmäander greifen schonend in den Darm ein



TRENNEN UND ABLEGEN VON WÜRSTCHEN

Ihr Weg in die vollumfängliche Automatisierung mit Ihren traditionellen Produkten.

VEMAG Trennmaschinen liefern absolut verlässliche Schneidleistungen dank ausgefeilter Technik. Unsere perfekte Synchronisierung der Bandsysteme zur Spreizung der Abdrehsstelle, verbunden mit einem absolut verlässlichen ziehenden Schnitt, der auch dank Sensortechnik immer mittig abteilt, bietet herausragende Ergebnisse. Mit den so in kontrollierter Positionierung geführten abgeteilten Portionen ist die

Weiterführung in nachgeschaltete Automationslösungen sehr einfach. Mit ihrer robusten und zuverlässigen Technik bieten VEMAG Maschinen maximale Verfügbarkeit.

Vielseitige Automatisierung zum Ablegen, Gruppieren und Einlegen.

Die abgeteilten Würste können auf einfache Weise vereinzelt, ausgerichtet und für eine thermische Behandlung auf weiterfüh-

renden Bändern abgelegt werden: Diese optionale Lösung wird spezifisch auf Ihre Bedürfnisse angepasst.

GRUPPIEREN UND EINLEGEN

Abgeteilte frische Bratwürste werden mit dem Link Loader LL335 in einem vollständig automatisierten Prozess der Verpackung zugeführt. Damit erreichen Sie die nächste Dimension einer hoch produktiven

und effizienten Fertigungslinie. Ganz zu schweigen von dem Quantensprung unter Hygienebetrachtung: Die Tage des manuellen Eingreifens sind gezählt.



Ihre Vorteile

- Vereinzeln der Portionen unter kontrollierten Bedingungen
- Präzise Ausschleusung von geplatzen Portionen
- Schonendes und zuverlässiges Ausrichten
- Positionsgenaueres Ablegen auf Förderband
- Optimales Auslasten der Folgeprozesse

Ihre Vorteile

- Vereinzeln der Portionen unter kontrollierten Bedingungen
- Präzise Ausschleusung von geplatzen Portionen
- Schonendes und zuverlässiges Ausrichten der Würste, auch für Naturdarm
- Formen von Gruppen nach individuellem Wunsch und ohne Aufstauen
- Positionsgenaueres und sanftes Ab- bzw. Einlegen in Trays oder Tiefziehverpackungen
- Optimales Auslasten der Folgeprozesse
- Perfekte Hygiene durch vollautomatischen Prozess ohne manuelles Handling bis in die Verpackung

FLEXIBLES AUFHÄNGEN VON WÜRSTCHENSCHLAUFEN

Heute Wiener und Bockwürstchen, morgen Cocktails und Party-Portionen. Flexible Nachfrage bedeutet Portionsgrößen zu wechseln, Darmkaliber zu ändern und Darmarten anzupassen.

Mit der VEMAG Aufhängetechnik als Teil der Abdrehtischen werden Ihnen die Anforderungen an Flexibilität zunehmend Spaß machen, denn sie sind Teil des modularen Maschinenkonzepts und unserer Philosophie. VEMAG Aufhängelinien – und niemand kann Sie mehr aus der Ruhe bringen!



Ihre Vorteile

- Abnahmehöhe variabel und wählbar für ermüdungsfreies Arbeiten bei der Konfektionierung und Entnahme der Produkte – optimiert für Ihre Anwendung
- Alle Hängearten möglich – frei wählbare Portionsanzahl pro Gruppe, Schlaufenabstände schnell, einfach und variabel anpassbar für unterschiedliche Rauchstocklängen
- Ausgereifte Geometrie der Haken gewährleistet ein sicheres Fangen der Würstschlaufen
- Individuell einstellbare Sonderfunktionen zur optimalen Darmausnutzung und Steigerung der Produktivität: Ausgleich erste und letzte Portion, schnelle Fangbewegung des letzten Hakens uvm.
- Flexible und einfache Anpassung der Schlaufenabstände für großen Kaliberbereich
- Alle Darmlängen (Rauhen bis 580 mm Länge bei LPG218)



DAS VEMAG BAUKASTENPRINZIP FÜR MAXIMALE FLEXIBILITÄT

DAS VEMAG BAUKASTENPRINZIP FÜR MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Das große Portfolio von VEMAG Maschinen, Vorsatzgeräten und Zubehör ist wie ein Baukasten, aus dem Sie die gewünschten Module auswählen, um Ihre individuelle Lösung zusammenzustellen.

Für Sie als Anwender bedeutet das, dass Sie nach dem Erwerb des Herzstücks,

einer VEMAG Füllmaschine, Ihre Produktion durch die Kombination aus verschiedenen Vorsatzgeräten und dem passenden Zubehör ganz flexibel gestalten können.

Sie müssen also für neue Produkte keine neue Maschine erwerben, sondern lediglich das passende Zubehör oder ein Vor-

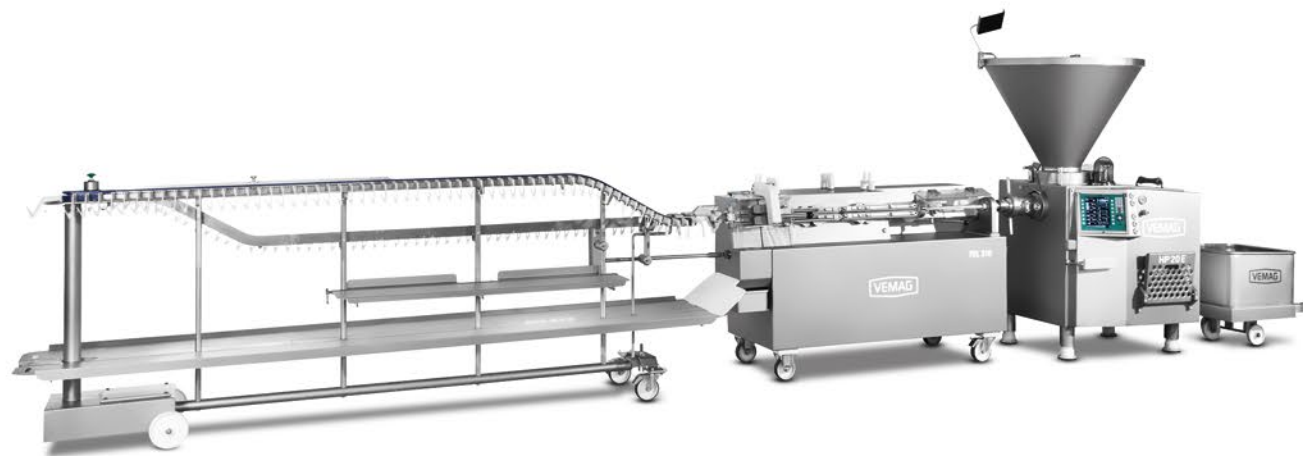
satzgerät. VEMAG Vorsatzgeräte und Zubehör sind als Systemkomponenten in Technologie und Handhabung exakt auf unsere Maschinen zugeschnitten. So haben Sie immer die perfekte Lösung aus einer Hand!

Bei unseren Maschinen ist Modularität das Schlagwort. So sind Ihrem Sortiment keine Grenzen gesetzt.

UNSERE MASCHINEN UND WAS SONST DAZUGEHÖRT

UNSERE MASCHINEN UND WAS SONST DAZUGEHÖRT

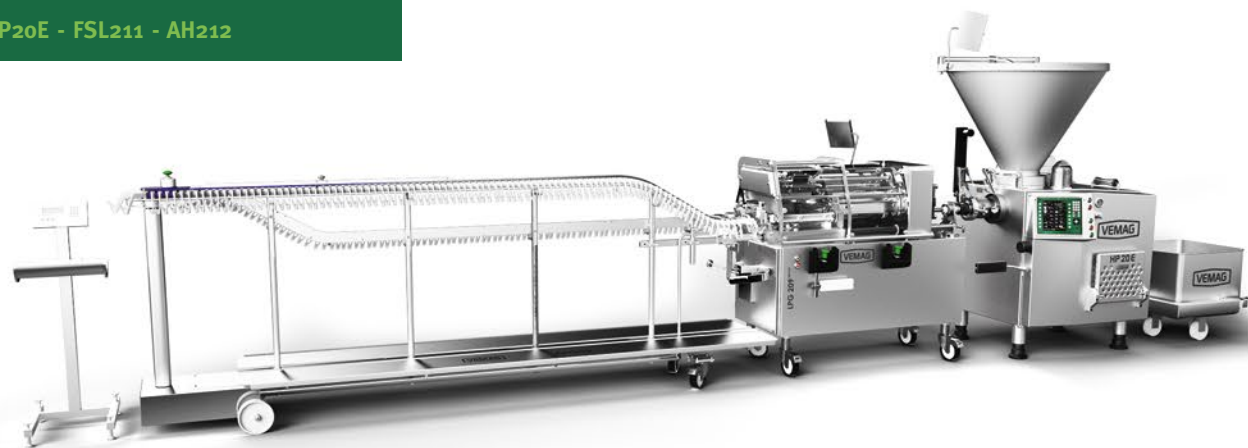
Mit unseren Würstchenfülllinien stehen Ihnen leistungsfähige und flexible Systeme zur Verfügung, die in Verbindung mit unseren Vorsatzgeräten und dem Zubehör eine große Produktvielfalt ermöglichen und selbst komplexe Produktionsprozesse effizient unterstützen.



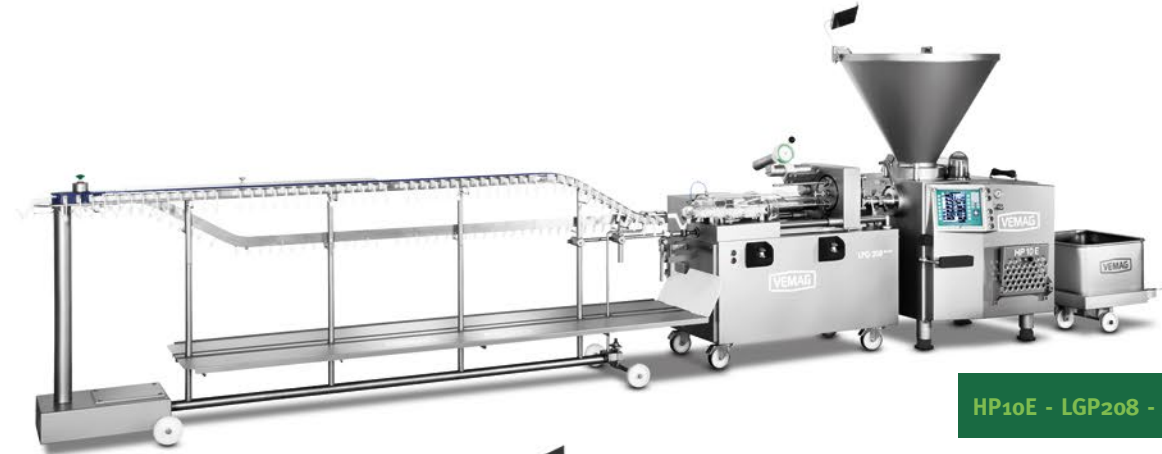
HP20E - FSL210 - AH212



HP20E - FSL211 - AH212



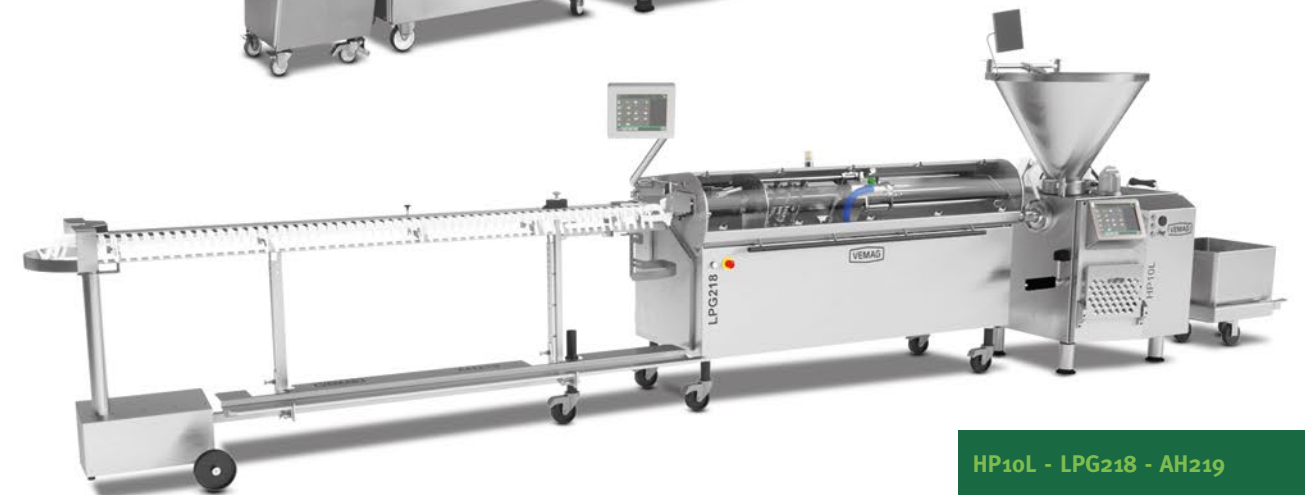
HP20E - LPG209 - AH212 - Rauchstockwaage



HP10E - LGP208 - AH212



HP20E - LPG208 - TM203



HP10L - LPG218 - AH219



HP20E - LPG208 - LL335 - PC706

IHR VORTEIL DURCH GEMEINSAME STÄRKE



IHR PRODUKT
...ist Nummer 1

Bei der VEMAG ist es jeden Tag erste Priorität, für unsere Kunden rundum da zu sein. Dabei sehen wir Ihr Produkt als das höchste Gut, das es zu schützen, zu verfeinern, zu optimieren und noch mehr zu professionalisieren gilt.

Für Ihren Wettbewerbsvorteil, vor allem aber für Ihre Kunden. Jede Vakuulfüllmaschine, jedes Vorsatzgerät und jede Gesamtlinie entwickeln, perfektionieren und installieren wir für Sie, um durch vielfältige Funktionen Ihre Ziele zu erreichen:

- Exzellente Produkte, die genau nach Ihren Vorstellungen konzipiert und produziert werden
- Vielfältige Flexibilität der VEMAG Maschinenteknik, um Ihre Produktanpassungen und Neuentwicklungen einfach und mit maximalem Nutzen auf Ihren vorhandenen VEMAG-Linien zu gestalten
- Optimierte Standards, die eine garantierte Reproduzierbarkeit und Produktsicherheit für Ihren Endkunden gewährleisten

Unsere Produktmanager und Lebensmitteltechnologe stehen dabei nicht nur Ihnen zur Seite, sondern sind im permanenten Diskurs mit unserer Entwicklung, um Ihre Produkte durch bessere Maschinenteknik für Sie noch besser zu machen.



WENIGER ROHSTOFFE
...für mehr Verkauf

Erst wenn Ihr Produkt so perfekt ist, wie Sie es wünschen, geht es danach um die Optimierung Ihres Ertrages. Wir verstehen, dass gute Lebensmittel im Wettbewerb bestehen müssen, daher nutzen und entwickeln wir mit eigenen Expertenteams permanent Know-How, um mehr Ihrer wertvollen Rohstoffe in verkäufliche Produkte zu überführen. Für mehr Gewinn, aber auch für weniger Verschwendung.

- Optimierte Gewichtsgenauigkeit und weniger Give-Away ermöglichen Ihnen, nur das zu liefern, was Sie auch bezahlt bekommen.
- Mehr Ausbeute reduziert Ihre Kosten. Haben Sie beispielsweise schon einmal kalkuliert, was 1% weniger Darm- oder Rohstoffverbrauch durch intelligente Fülltechnologie der VEMAG für Ihren Gewinn ermöglichen kann?
- Perfekte Produktlängen und -geometrien reduzieren Störungen in der Verpackung und optimieren Ihre Verpackungskosten. Dazu werden hohe Ausschusskosten verhindert.

Gemeinsam erarbeiten wir mit Ihnen, wie Ihr Prozess in Verbindung mit unserer Technik Mehrwert im wahrsten Sinne des Wortes für Sie generiert, und zwar – ganz konkret – durch Einsatz geringerer Rohstoffmengen.



ÜBERRAGENDE VERFÜGBARKEIT

... ein Baustein des VEMAG Service

Was passiert, wenn Ihr Produkt nicht rechtzeitig für den Verkauf bereitsteht? Kein Produkt bedeutet häufig kein Verkauf, was nicht nur den Umsatz reduziert, sondern Ihre Kunden in hohem Maß verärgert oder gar zum Wettbewerb treibt. Service bei der VEMAG berücksichtigt eine Vielfalt an Maßnahmen, um dies zu vermeiden:

- VEMAG Maschinenkonzepte beinhalten „Function First“. Bereits in der Grundentwicklung einer Maschine versuchen wir, die Funktionen langlebig zu gestalten. Ein Beispiel bietet hier das Box-In-Box System unserer Vakuumfüller, die elektronische Teile doppelt kapselt.
- Schnelle Rüstzeiten bedeuten mehr Zeit zur Produktion. Häufig können VEMAG-Linien durch den kurzen, einfachen Austausch eines kleinen Vorsatzgerätes oder Moduls ein komplett neues Produkt herstellen.
- VEMAG schult die Techniker der Agenturen und Landesvertretungen in der VEMAG Academy. Damit unsere internationalen Service-Standards für Ihre VEMAG-Lösungen jeden Tag ein bisschen besser werden und Sie bereits bei der ersten Installation den Service erhalten, der Ihre Investition langfristig sichert und Ihr Produkt flexibel für Ihre Kundenanforderungen verfügbar macht.



WENIGER RISIKO

...mehr Kunde!

Endlose Funktionen stehen bereit, die VEMAG Füller und VEMAG Linien zu risikoarmen Produktionsmitteln machen, damit Sie mehr Zeit haben, sich um das Wesentliche zu kümmern. So sind Ihre Sicherheit und die Hygienestandards, auf die Sie bauen, bei jeder unserer Entwicklungen für Sie von vornherein berücksichtigt. Und in einigen Bereichen waren wir bereits Weltmarktführer, als alle anderen noch nicht einmal daran gedacht haben.

- VEMAG lieferte den ersten Vakuumfüller mit 3-A Sanitary Standards weltweit.
- VEMAG Füllmaschinen erlauben es, die Stopper- und Zubringer hygienegerecht, schnell und einfach in die Füllrichtung zum Reinigen auszubauen. Dadurch werden die Dichtungen wirklich gereinigt, weil es einfach und schnell geht und für den Bediener praktikabel ist.
- Der Vakuumkanal zwischen Förderwerk und Vakuumpumpe ist deutlich kürzer und einfach zu reinigen. Damit ist VEMAG der Branchenprimus für beste Hygienestandards.
- Der Produktweg der VEMAG-Fördertechnologie kann kürzer und mit weniger Kurven für den Produktstrom gestaltet werden. Neben besseren Produkten ist die Hygiene überragend.
- Weniger Teile im Förderwerk optimieren die Hygiene. Nebenbei gehen weniger Teile verloren.

SO GUT WIE KEINE ANDERE: DIE VEMAG FÖRDERKURVE

Herzstück unserer Füllmaschinen sind die VEMAG Förderkurven. Keine andere Förderertechnik bietet eine vergleichbare Flexibilität in der Anpassung an Ihr Produkt. Eine Vielzahl an Varianten in Steigung, Durchmesser, Länge, Kompression, Profil und vieles mehr zielen auf einen Punkt: Ihr perfektes Produkt!

Perfektion in genauen Gewichten oder ganze Muskelstücke – Spezialist oder Kompromiss oder auch beides?

Jeder Reinigungsprozess ermöglicht einen schnellen Wechsel der Förderkurve. Egal ob für den raschen Produktwechsel oder eine Wartung der Pumpenelemente. Dabei besteht das Förderwerk aus lediglich zwei

Teilen, dem Gehäuse und der Förderkurve. VEMAG Technologie ermöglicht, z.B. Förderkurventeile, die vollständig aus Edelstahl gefertigt sind, einzusetzen. Damit wird nicht nur die Standfestigkeit erhöht sondern es werden auch hygienische Anforderungen optimiert.

Ein wesentlicher Vorteil der VEMAG Förderkurventechnologie, der höchste Produktschonung gewährleistet, ist das First-in-first-out Prinzip: Das Füllgut wird auf kontinuierliche Weise zwangsgeführt. Während bspw. bei Flügelzellen das Produkt mehrfach durch das Pumpengehäuse verschleppt werden kann, kommen die zuerst der Förderkurve zugeführten Masseanteile auch zuerst am Auslass an.

Ihre Vorteile

- Einzigartige Anpassbarkeit an Ihre Produkte
- Schonender Umgang mit Rohstoffen
- Flexibilität für neue Produktideen
- Übertreffende Gewichtsgenauigkeit trotz höchster Leistung
- Optimierte Ausbeute für mehr verkaufbares Produkt
- Einzigartig hygienisches Fördersystem
- VEMAG Füllwolfftechnologie als selbstverständliche und optimale Fortführung für sensible Produkte
- Einfache Demontage und Reinigung
- Geringere Servicekosten



MASCHINENANALYSE UND PRODUKTIONSPLANUNG MIT SMART LINK 4.0

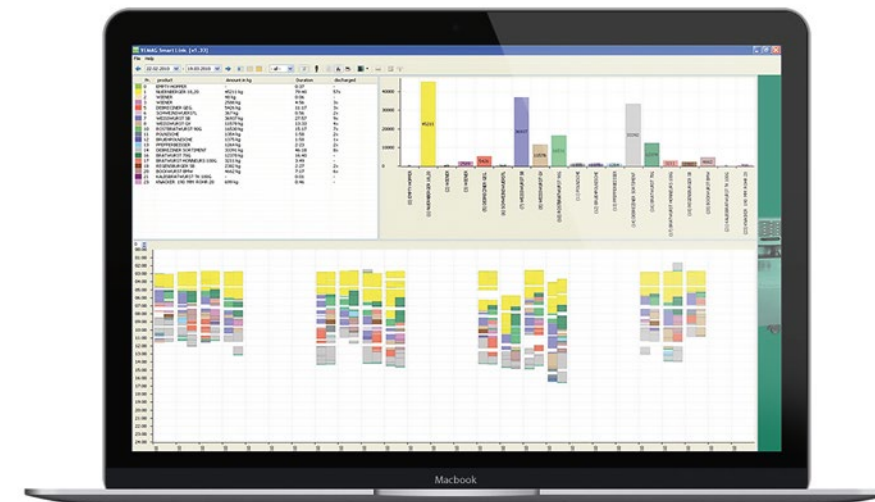
Die Maschinendaten effektiv und schnell per Fernzugriff auswerten – wissen, was wann an welcher Linie geschieht: Alles möglich mit dem aktuellen VEMAG Smart Link 4.0.

Bei VEMAG Smart Link 4.0 handelt es sich um eine Betriebs- und Produktdatenerfassung, mit deren Hilfe Sie Ihre auf Zeit und Tag bezogenen Fülldaten auswerten können. Die Maschinendatenerfassung des VEMAG Smart Link erfasst die internen Maschinenparameter.

So sieht man auf einen Blick, was gerade geschieht. Stromaufnahme, Druckverlauf am Füllwolf und andere Informationen lassen sich auslesen, gegenüberstellen und auswerten. So entdeckt man eventuell vorhandene Schwachstellen oder kann Opti-

mierungen identifizieren und weiterführen. Hier sieht man, was in diesem Moment wirklich läuft. Alle Fülldaten werden ausgelesen; und natürlich in der Füllmaschine auf Wunsch gespeichert.

An zentraler Stelle, zum Beispiel bei der Betriebsleitung, können so Maschinendaten wie Füllgewichte der Produkte, erreichte Stückzahlen, Maschinenlaufzeiten und vieles mehr dargestellt werden. Dies erhöht die Planungsqualität.



Ihre Vorteile

- Seien Sie bereit für Industrie 4.0.: Durch die Vernetzung Ihrer Maschinen optimieren Sie Ihre Produktion
- Erhalten Sie einen laufend aktualisierten Einblick in die wichtigsten Produktionskennzahlen. Dies ermöglicht u.a. eine genaue Produktkostenkalkulation
- Optimieren Sie Kosten durch Reduzierung von Give-Away und bessere Ressourcennutzung
- Schaffen Sie sich Produktionssicherheit und konstante Qualität durch optimale Maschineneinstellungen
- Sichern Sie sich Transparenz und Rückverfolgbarkeit durch automatische Dokumentation Ihrer Produktionsdaten



VEMAG: IHR VERLÄSSLICHER UND KOMPETENTER PARTNER

Service und Wartung: Weltweit immer für Sie da!

Wir bei VEMAG betrachten Service als unsere DNA: Sie als Kunde stehen jederzeit im Mittelpunkt all unserer Aktivitäten. Egal ob durch Servicemitarbeiter der VEMAG, durch Tochtergesellschaften oder Vertretungen weltweit: Bei uns können Sie sich auf exzellenten und durchgängigen Service verlassen, für den wir Herstellerstandards definieren, z.B. auch durch die VEMAG Academy. Der VEMAG Service in Deutschland und unsere Vertretungen und Agenturen im Ausland betreuen Sie von

der Montage der Maschine über umfangreiche Trainings bis hin zu Reparaturleistungen.

Worauf Sie sich verlassen können:

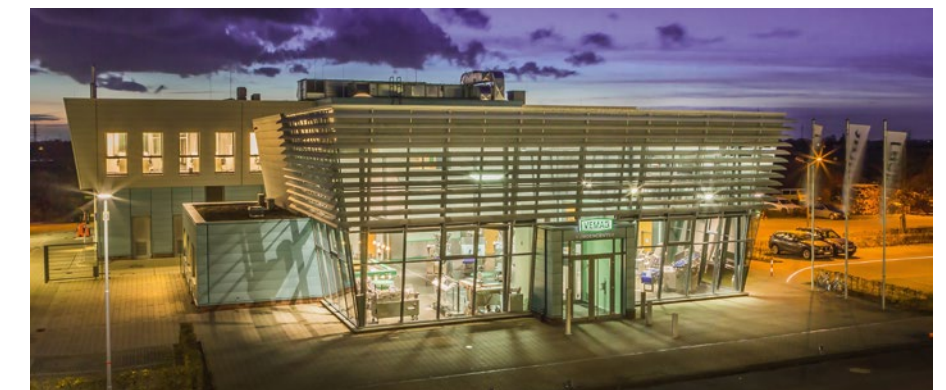
- Weltweiter Support
- Weltweit durch die VEMAG Academy ausgebildete Servicetechniker
- Fundiertes technologisches Training
- Praxisbezogenes Techniker- und Anwendungstraining



Das VEMAG Kundencenter: Raum für Innovation.

Setzen Sie mit uns Ihre Visionen um und entdecken Sie, wie Sie Ihre Produktion optimieren können: Im VEMAG Kundencenter präsentieren wir Ihnen Einzelkomponenten und komplette Fertigungslinien. Wir zeigen Ihnen unter realistischen Bedingungen, wie Sie mit unseren Maschinen verschiedenste Lebensmittel herstellen können.

Erleben Sie VEMAG hautnah in der Anwendung – unsere kompetenten Berater sind für Sie da.





VEMAG Maschinenbau GmbH
Weserstr. 32
D-27283 Verden

www.vemag.de